“ Ciò che oggi è Contemporaneo,
un giorno sarà Tradizione.”

Il Nostro è un Gesto di Cura.
Accompagniamo la materia prima con creatività e sensibilità contemporanea, lasciando che l'ingrediente esprima la sua Essenza.

Chef Bruno Tassone



Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l’utilizzo di additivi alimentari. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (≤ -20°C per 24 ore/ ≤ -35°C per 15 ore); in mancanza di materie prime si avranno quelle acquistate surgelate all'origine come previsto dall'art 19 comma 9 del D.Lgs. 231/17 e dall'Allegato VI, punto 2, del regolamento UE 1169/2011.

"What is contemporary today
will one day become tradition."

Ours is an Act of Care.
We treat raw materials with creativity and
contemporary sensibility, allowing the ingredient
to express its Essence.

Chef
Bruno
Tassone



The menu may be subject to change, in accordance with the seasonality of the products and in correlation with market availability. The preparation of some of our dishes may involve the use of food additives. In compliance with the provisions of the law, the fish intended to be consumed raw has undergone a preventive remediation treatment. It may also have been kept at negative temperatures (≤ -20°C for 24 hours/ ≤ -35°C for 15 hours); in the absence of raw materials, those purchased frozen at source will be used as provided for by art. 19 paragraph 9 of Legislative Decree 231/17 and Annex VI, point 2, of EU regulation 1169/2011.

SANDOMENICO

ristorante

Nel Mare!

DEGUSTAZIONI

4 Portate

Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto e Dolce — **65 €**

6 Portate

2 Antipasti, 2 Primo Piatti, Secondo Piatto e Dolce — **80 €**

Le Degustazioni sono a Mano Libera dello Chef Bruno Tassone.

Chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di specificare allergie, intolleranze e ingredienti non graditi.

Le Degustazioni dovranno essere scelte da tutti gli ospiti presenti al tavolo sotto la stessa formula.

Servizio e Bevande Escluse.

Servizio 5€

SANDOMENICO

ristorante

In The Sea!

DEGUSTATION MENU

4 Courses

Starter, Main Course, Second Course and Dessert **65 €**

6 Courses

2 Starters, 2 Main Courses, Second Course and Dessert **80 €**

The tastings are free-handed by Chef Bruno Tassone.

We ask our guest to specify allergies, intolerances an unwanted ingredients.

The tasting must be chosen by all diners present at the table under the same mode.

Service and Beverage are excluded.

Service 5€

SANDOMENICO

ristorante

I Grandi Classici

ANTIPASTI COTTI

1* Seppia, Brodo di Prosciutto e Caviale	30 €
2* Polpo, Fagioli e Rosmarino	28 €
3* Alici, Cicerchia e Levistico	25 €

PRIMI PIATTI

4* Tubetto con Patata e Cozze	25 €
5* Spaghetto Aglio, Olio, Peperoncino e Cicala di Mare	28 €

SECONDI PIATTI

6* Pioppini e Gamberi Fritti	30 €
7* Spigola con Foie Gras, Mosto Cotto e Lamponi	35 €

Il menù à la carte è pensato per immergersi nell'esperienza culinaria più autentica: per questo motivo chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di scegliere minimo due portate a persona.

Lista Allergeni

1* Molluschi, Sedano. 2* Molluschi, Sedano. 3* Pesce, Glutine. 4* Molluschi, Lattosio, Glutine. 5* Glutine, Crostacei. 6* Crostacei, Glutine. 7* Pesce, Lattosio.

SANDOMENICO

ristorante

The Great Classic

FISH COOKED STARTERS

1* Cuttlefish, Ham Broth and Caviar	30 €
2* Octopus, Beans and Rosmary	28 €
3* Anchovies, Grass Pea and Lovage	25 €

FISH MAIN COURSES

4* Tubetto Pasta with Potato and Mussel	25 €
5* Spaghetto Pasta with Garlic, Oil, Pepper and Slipper Lobster	28 €

FISH SECOND COURSES

6* Fried Honey Mushrooms and Shrimps	30 €
7* Seabass with Foie Gras, cooked Grape Must and Raspberry	35 €

The à la carte menu is designed to immerse in the most authentic culinary experience: for this reason we ask Our Kind Guests to choose at least selects two courses for person.

Allergenic Ingredient List

1* Molluscs, Celery. 2* Molluscs, Celery. 3* Fish, Gluten. 4* Gluten, Molluscs, Lactose. 5* Gluten, Crustaceans. 6* Crustaceans, Gluten. 7* Fish, Lactose.

SANDOMENICO

ristorante

Contemporaneo

ANTIPASTI CRUDI

1* La Nostra Selezione di Cruditè — 38 €

l'aggiunta di Ostrica di Nostra Selezione 7€ al pezzo

2* Ricciola con Mandorla, Arancia e Finocchio — 30 €

3* Baccalà con Spinacio, Curry e Basilico — 25 €

PRIMI PIATTI

4* Risotto con Porcini, Triglia e Cardamomo — 28 €

5* Pacchero con Peperone, Capesante, Zenzero e Vaniglia — 28 €

SECONDI PIATTI

6* Pesce Spada con Bieta, Buerre Blanc e Uva Fragola — 30 €

7* Coda di Rospo con Cavolfiore, Noce di Macadamia e Ginepro — 25 €

Il menù à la carte è pensato per immergersi nell'esperienza culinaria più autentica: per questo motivo chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di scegliere minimo due portate a persona.

Lista Allergeni

1* Crostacei, Pesce, Molluschi, Uova, Frutta a guscio, Glutine. 2* Pesce, Frutta a guscio. 3* Pesce, Lattosio, Frutta a guscio, Glutine. 4* Pesce, Lattosio. 5* Glutine, Molluschi. 6* Pesce, Lattosio. 7* Pesce, Frutta a guscio.

SANDOMENICO

ristorante

Contemporaney

RAW FISH STARTERS

1* The Our Cruditè Trio Selection **38 €**
with the addition oh Our Selection Oyster 7**€** for pieces

2* Amberjack Fish with Almonds, Orange and Fennel **30 €**

3* Salt Codfish with Spinach, Curry and Basil **25 €**

FISH MAIN COURSES

4* Risotto with Porcini Mushrooms, Red Mullet and Cardamom **28 €**

5* Pacchero Pasta with Pepper, Scallops, Vanilla and Ginger **28 €**

FISH SECOND COURSES

6* Swordfish with Swiss Chard, Buerre Blanc and Concord Grape **30 €**

7* Monkfish with Cauliflower, Macadamia Nuts and Juniper **25 €**

The à la carte menu is designed to immerse in the most authentic culinary experience: for this reason we ask Our Kind Guests to choose at least selects two courses for person.

Allergenic Ingredient List

1* Crustaceans, Fish, Molluscs, Eggs, Nuts, Gluten. 2* Fish, Nuts. 3* Fish, Lactose, Nuts, Gluten. 4* Lactose, Fish. 5* Gluten, Molluscs. 6* Fish, Lactose. 7* Fish, Nuts.

SANDOMENICO

ristorante

Nella Fattoria!

ANTIPASTO

1* Bombetta di Manzo con Patata e Cime di Rapa — **25 €**

PRIMO PIATTO

2* Conchiglione di Amatriciana — **25 €**

SECONDO PIATTO

3* Capriolo con Melagrana e Verza — **35 €**

Il menù à la carte è pensato per immergersi nell'esperienza culinaria più autentica: per questo motivo chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di scegliere minimo due portate a persona.

Lista Allergeni

1* Glutine, Lattosio, 2* Glutine, Lattosio, Sedano, 3* .

DEGUSTAZIONI

4 Portate — **65 €**

Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto e Dolce

6 Portate — **80 €**

2 Antipasti, 2 Primo Piatti, Secondo Piatto e Dolce

Le Degustazioni sono a Mano Libera dello Chef Bruno Tassone.

Chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di specificare allergie, intolleranze e ingredienti non graditi.

Le Degustazioni dovranno essere scelte da tutti gli ospiti presenti al tavolo sotto la stessa formula.

Servizio e Bevande Escluse.

Servizio 5€

SANDOMENICO

ristorante

In The Farm!

MEAT STARTER

1* Beef Roll-up with Potato and Turnip Greens — **25 €**

MEAT MAIN COURSE

2* Amatriciana-style Conch Pasta — **25 €**

MEAT SECOND COURSE

3* Venison with Pomegranate and Savoy Cabbage — **35 €**

The à la carte menu is designed to immerse in the most authentic culinary experience: for this reason we ask Our Kind Guests to choose at least selects two courses for person.

Allergenic Ingredient List

1* Gluten, Lactose. 2* Gluten, Lactose, Celery. 3* .

DEGUSTATION MENU

4 Courses — **65 €**

Starter, Main Course, Second Course and Dessert

6 Courses — **80 €**

2 Starters, 2 Main Courses, Second Course and Dessert

The tastings are free-handed by Chef Bruno Tassone.

We ask our guest to specify allergies, intolerances an unwanted ingredients.

The tasting must be chosen by all diners present at the table under the same mode.

Service and Beverage are excluded.

Service 3 €

SANDOMENICO

ristorante

Nel Giardino!

ANTIPASTO

1* Polenta, Tartufo e Nocciola — **18 €**

PRIMO PIATTO

2* Fusillo con Carciofi, Cioccolato Bianco e Liquirizia — **18 €**

SECONDO PIATTO

3* Porro, Erborinato e Pere — **18 €**

Il menù à la carte è pensato per immergersi nell'esperienza culinaria più autentica: per questo motivo chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di scegliere minimo due portate a persona.

Lista Allergeni

1* Frutta a guscio. 2* Glutine, Lattosio. 3* Lattosio.

DEGUSTAZIONI

4 Portate — **45 €**

Antipasto, Primo Piatto, Secondo Piatto e Dolce

6 Portate — **60 €**

2 Antipasti, 2 Primi Piatti, Secondo Piatto e Dolce

Le Degustazioni sono a Mano Libera dello Chef Bruno Tassone.

Chiediamo ai Nostri Gentili Ospiti di specificare allergie, intolleranze e ingredienti non graditi.

Le Degustazioni dovranno essere scelte da tutti gli ospiti presenti al tavolo sotto la stessa formula.

Servizio e Bevande Escluse.

Servizio 5€

SANDOMENICO

ristorante

In The Garden!

VEGETARIAN STARTER

1* Polenta, Truffle, and Hazelnut — **18 €**

VEGETARIAN MAIN COURSE

2* Fusillo with Artichoke, White Chocolate and Licorice — **18 €**

VEGETARIAN SECOND COURSE

3* Leek, Blue Cheese and Pears — **18 €**

The à la carte menu is designed to immerse in the most authentic culinary experience: for this reason we ask Our Kind Guests to choose at least selects two courses for person.

Allergenic Ingredient List

1* Nuts . 2* Gluten, Lactose. 3* Lactose.

DEGUSTATION MENU

4 Courses — **45 €**

Starter, Main Course, Second Course and Dessert

6 Courses — **60 €**

2 Starters, 2 Main Courses, Second Course and Dessert

The tastings are free-handed by Chef Bruno Tassone.

We ask our guest to specify allergies, intolerances an unwanted ingredients.

The tasting must be chosen by all diners present at the table under the same mode.

Service and Beverage are excluded.

Service 5 €